

Use and Care Manual
Guide d'utilisation et d'entretien
Manual de uso y cuidado

Cooktop

Model:
NET 74..



Use and Care Manual	3 – 19
Guide d'utilisation et d'entretien	20 – 37
Manual de uso y cuidado	38 – 55

NET 74..

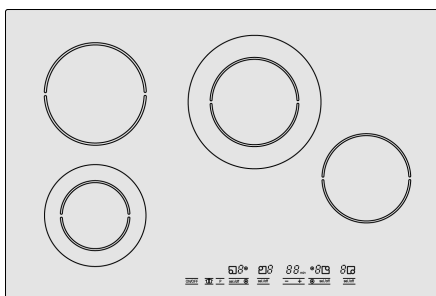


Table of contents

Safety	5
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5
Getting started	8
Getting to know your appliance	8
Operation	9
Power key	9
Cooking	10
Cooking with the quick start function	12
Warming	14
Turn off the display beep	14
Cleaning and Maintenance	15
Cleaning	15
Maintenance	16
Service	17
Troubleshooting	17
Customer service	18
Warranty	18

Safety

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions

WARNING:

Installation

Intended Use

Cooking Safety

Cookware Safety

CAUTION:

Fire Extinguishers

Causes of damage

Saucepan and pan bases

Hot pans and saucepans

Salt, sugar and sand

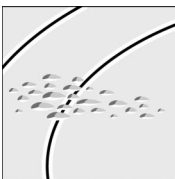
Hard and pointed objects

Food spills

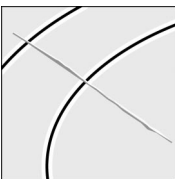
Caution!

Foil and plastic

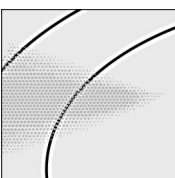
Examples of possible damage



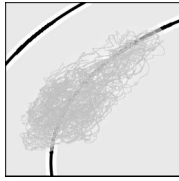
Pitting



Scratches



Discoloration with a metallic sheen

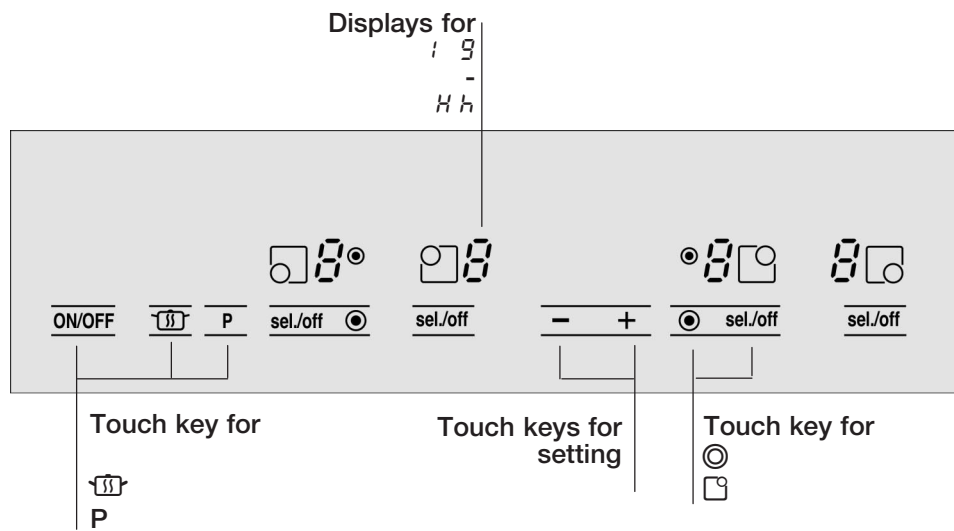


Dulled markings

Getting started

Getting to know your appliance

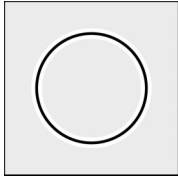
The control panel



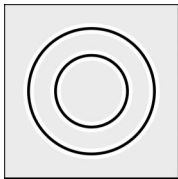
Touch key

The elements

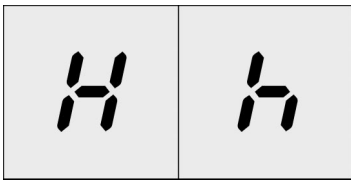
Single element



Dual element



Hot surface indicator



H

h

Operation

Power key

Turning power on

• -

Turning power off

• -

Notes

H h -

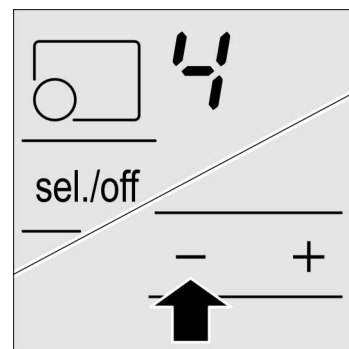
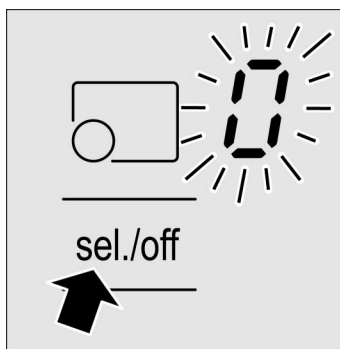
Cooking

Use the touch keys + and -

+ -

• •

Setting procedure



1.

0

2.

+ -
+ -
+ -

Changing the heat setting

+ -

Switching off the element

0

Table

	Heat setting
Melting	
Heating	.
Simmering	
Cooking	
Frying	
Deep fat frying	

For best results

The correct pan size

Put the lid on

Use only a little water to boil food

Reduce the heat

Use the residual heat

H

Cooking with the quick start function

Setting quick start

- 1.
- 2.

Table

Appliances with quick start	Quantity	Heat setting
Heating		.
Simmering		
Cooking		
Frying		

Tips for the quick start function

The quick start function does not bring foods to a boil.

Milk and foods that produce a lot of froth will boil over.

Milk will stick.

When frying, the food may stick to the pan.

Warming

Setting

1.

2.



Turning the warming function off



Turn off the display beep

1.

2.

3.

Note

Cleaning and Maintenance

Cleaning

CAUTION!

®

®

Cleaning charts

Type of Soil	Possible Solution
Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All these items REQUIRE IMMEDIATE REMOVAL. Failure to remove these immediately can permanently damage the surface.	
Greasy spatters	
Metal marks: Iridescent stain	
	® ®
Hard Water Spots	
Surface scratches	
	Be Careful: Diamond rings will scratch the surface.

Maintenance

Service

Troubleshooting

The cooktop is not working

E is flashing on the element display

E flashes on all the element displays and a signal sounds

The cooktop has turned off by itself

Repairs Repairs should only be done by a trained customer service technician.



WARNING

E display and numbers

E

F display and numbers

F

Display	Fault	Remedy
<i>F2</i>		<i>F2</i>
		<i>F2</i>
<i>F4</i>		
		<i>F4</i>
<i>F8</i>		
<i>U240</i>		

Notes:

Customer service

E number and FD number

800-944-2904
www.boschappliances.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Warranty

**Standard limited
warranty**

Extended limited warranty

**Other conditions of the limited
warranties**

Notice to california owners

Table de matières

Sécurité	21
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	21
Mise en route	25
Se familiariser avec votre appareil	25
Fonctionnement	26
Touche d'alimentation	26
Cuisson	27
Cuisson avec la fonction de démarrage rapide	29
Avertissement	31
Désactivez le bip d'affichage	31
Nettoyage et entretien	32
Nettoyage	32
Entretien	34
Entretien	34
Dépannage	34
Service à la clientèle	36
Garantie	36

Sécurité

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENT :

Installation

Utilisation prévue

Hygiène de cuisson

Sécurité pour la batterie de cuisine

Consignes en matière de nettoyage

État de l'unité

Espace de travail / Environnement

ATTENTION !

Sécurité en matière d'entretien et de réparation

Matériaux inflammables

En cas de feu

Extincteurs d'incendie

Causes de dommages

Fonds des casseroles et des poêles

Poêles et casseroles chaudes

Sel, sucre et sable

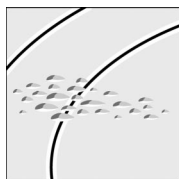
Objets durs ou pointus

Déversement des aliments

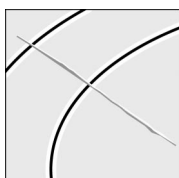
Attention

Papier d'aluminium et plastique

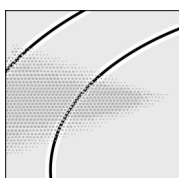
Exemples de dommages possibles



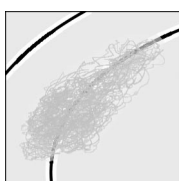
Piqûres



Rayures



Décoloration avec patine métallisée

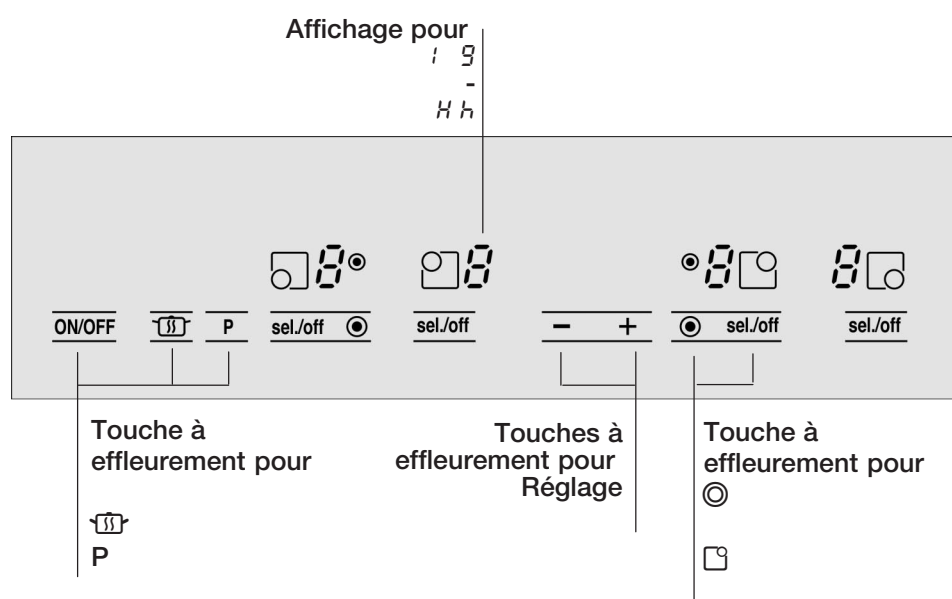


Marques de ternissement

Mise en route

Se familiariser avec votre appareil

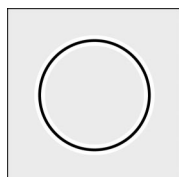
Panneau de commande



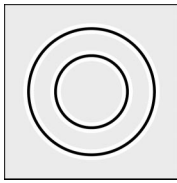
Touche à effleurement

Les éléments

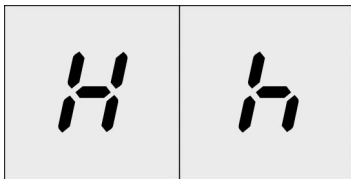
Élément simple



Élément double



Voyant de surface
chaude



H

h

Fonctionnement

Touche d'alimentation

Mise sous tension



Extinction



Remarque

H h -

Cuisson

+ -

Tableau

	Réglage de chaleur
Fondre	
Chauffer	
Mijoter	
Cuire	
Frيره	
Frيره dans un bain d'huile	

Pour de meilleurs résultats

Taille de poêle appropriée

Mettez le couvercle

Utilisez seulement une petite quantité d'eau pour bouillir les aliments

Réduisez la chaleur

Utilisez la chaleur résiduelle

H

Cuisson avec la fonction de démarrage rapide

Réglage du démarrage rapide

1.

2.

Tableau

Appareils dotés de la fonction de démarrage rapide	Quantité	Réglage de chaleur
Chauffer		
Mijoter		
Cuire		
Frيره		

Conseils pour fonction de démarrage rapide

La fonction de démarrage rapide ne permet pas de faire bouillir les aliments.

Le lait et les aliments qui produisent beaucoup de mousse déborderont.

Le lait collera.

Pour la friture, il se peut que l'aliment colle à la poêle.

Avertissement

Réglage

1.

2.



Désactivation de la fonction de réchauffage



Désactivez le bip d'affichage

1.

2.

3.

Remarque

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Nettoyage quotidien

Remarque :

Table en vitrocéramique



ATTENTION !

Garniture latérale en acier inox

®

®

Lignes directrices pour le nettoyage

i®

®

Évitez les nettoyants suivants :

®

®

®

Tableaux de nettoyage

Type de saleté	Solution possible
Sucre, sirop de sucre, lait ou tomate secs. Papier en plastique ou papier d'aluminium fondu Tous ces éléments EXIGENT UN RETRAIT IMMÉDIAT, sinon ils peuvent endommager de manière irréversible la surface.	
Éclaboussures de graisse	
Marques métalliques : Tache iridescente	
	® ®
Taches d'eau dure	
Rayures de surface	
	Redoublez de vigilance : Les bagues à diamants rayeront la surface.

Entretien

Entretien

Dépannage

La table de cuisson ne fonctionne pas

E clignote sur l'écran de l'élément

E clignote sur tous les écrans d'élément et un signal retentit

La table de cuisson s'est éteinte d'elle-même

Réparations

Les réparations doivent être confiées uniquement à un technicien de service formé.



AVERTISSEMENT

Écran et chiffres *E*

E

Écran et chiffres *F*

F

Affichage	Anomalie	Solution
<i>F2</i>		<i>F2</i>
		<i>F2</i>
<i>F4</i>		<i>F4</i>
<i>F8</i>		
<i>U240</i>		

Remarque :

Service à la clientèle

Numéro E et numéro FD

800-944-2904
www.boschappliances.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Garantie

**Garantie limitée
standard**

Garantie limitée prolongée

Autres conditions des garanties
limitées.

Avis aux propriétaires de la Californie

Contenido

Seguridad	39
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	39
Cómo comenzar	43
Conozca su electrodoméstico	43
Operación	44
Botón de encendido	44
Cocción	45
Para cocinar con la función de inicio rápido	47
Calentamiento	49
Para desactivar el bip de la pantalla	49
Limpieza y mantenimiento	50
Limpieza	50
Mantenimiento	52
Servicio técnico	52
Resolución de problemas	52
Servicio al Cliente	54
Garantía	54

Seguridad

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Instrucciones de
seguridad importantes

ADVERTENCIA:

Instalación

Uso previsto

Seguridad al cocinar

Seguridad en los utensilios de cocina

Seguridad en la limpieza

Condición de la unidad

Espacio/ambiente de trabajo

PRECAUCIÓN:

Seguridad en el servicio técnico y reparaciones

Materiales inflamables

En caso de incendio

Extintores de incendio

Causas de daños

Bases de cacerolas y ollas

Ollas y cacerolas calientes

Sal, azúcar y arena

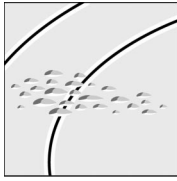
Objetos duros y punzantes

Derrames de alimentos

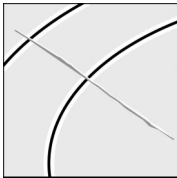
¡Precaución!

Papel de aluminio y plástico

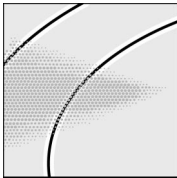
Ejemplos de posibles daños



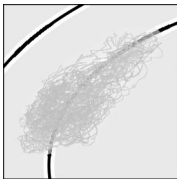
Picaduras



Rayaduras



Decoloración con una placa metálica

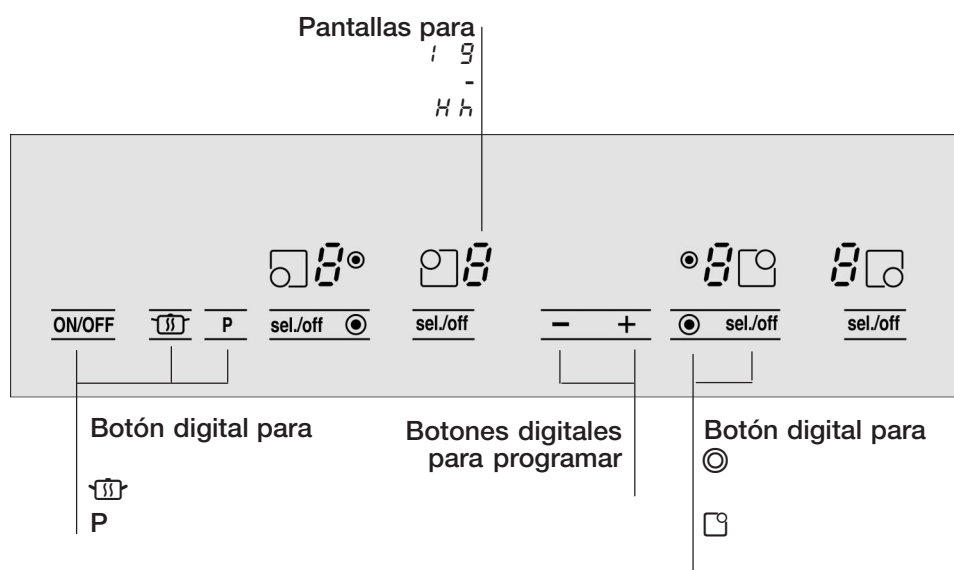


Marcas opacas

Cómo comenzar

Conozca su electrodoméstico

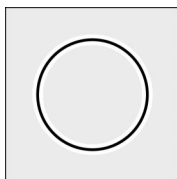
Panel de control



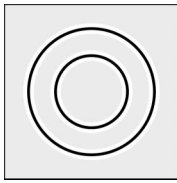
Botón digital

Elementos

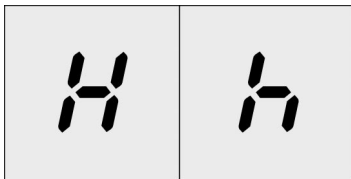
Elemento individual



Elemento doble



Indicador de superficie caliente



H

h

Operación

Botón de encendido

Para encender

-

•

Para apagar

-

•

Notas

H h -

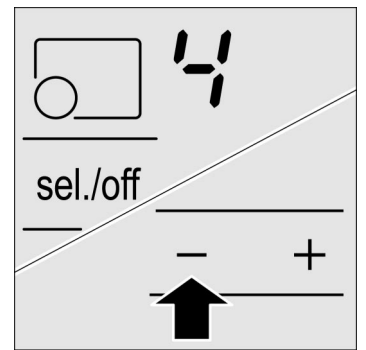
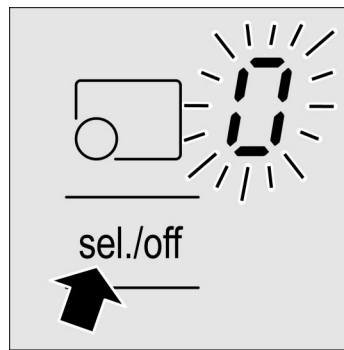
Cocción

Use los botones digitales + y -

+ -

• •

Procedimiento de programación



1.

0

2.

+
-

+ -

+
-

Para cambiar el valor de calor

+ -

Para apagar el elemento

0

Tabla

	Valor de temperatura
Para derretir	
Para calentar	
Para hervir	
Para cocinar	
Para freír	
Para freír en aceite abundante	

Para obtener mejores resultados

El tamaño correcto de olla

Tape la olla

Use poca agua para hervir alimentos

Disminuya la temperatura

Use el calor residual

H

Para cocinar con la función de inicio rápido

Para programar el inicio rápido

- 1.
- 2.

Tabla

Electrodomésticos con inicio rápido	Cantidad	Valor de temperatura
Para calentar		
Para hervir		
Para cocinar		
Para freír		

Consejos para la función de inicio rápido

La función de inicio rápido no hierve los alimentos.

La leche y los alimentos que producen mucha espuma rebasarán al hervir.

La leche se pega.

Al freír, los alimentos pueden pegarse a la sartén.

Calentamiento

Programación

1.

2.



Para apagar la función de calentamiento



Para desactivar el bip de la pantalla

1.

2.

3.

Nota

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Limpieza diaria

Nota:

Placa vitrocerámica



¡PRECAUCIÓN!

Borde lateral de acero inoxidable

®

®

Instrucciones de limpieza

¡®

®

Evite usar estos limpiadores

®

®

®

Cuadros de limpieza

Tipo de residuos	Posible solución
Derrames de azúcar seca, almíbar, leche o tomate. Película de plástico o papel de aluminio derretidos. Todos estos residuos DEBEN SER REMOVIDOS DE INMEDIATO. Si no se remueven de inmediato, los daños a la superficie pueden ser permanentes.	
Salpicaduras grasosas	
Marcas de metal: Mancha iridiscente	
	®
	®
Marcas de agua dura	
Rayas en la superficie	
	Tenga cuidado: Los anillos de diamantes pueden rayar la superficie.

Mantenimiento

Servicio técnico

Resolución de problemas

La placa no funciona

La pantalla del elemento
destella \bar{E}

Las pantallas de todos los
elementos destellan \bar{E} y suena
una señal

La placa se apagó sola

Reparación

La reparación sólo debe ser realizada por un técnico de servicio al cliente capacitado.



ADVERTENCIA

Pantalla \bar{E} y números

\bar{E}

Pantalla F y números

F

Pantalla	Falla	Solución
F2		F2
		F2
F4		
		F4
F8		
U240		

Notas:

Servicio al Cliente

800-944-2904
www.boschappliances.com
5551 McFadden Ave.

Otras condiciones de las garantías
limitadas

Notificación para los propietarios de
California

BOSCH

• 800-944-2904 •

• ©